

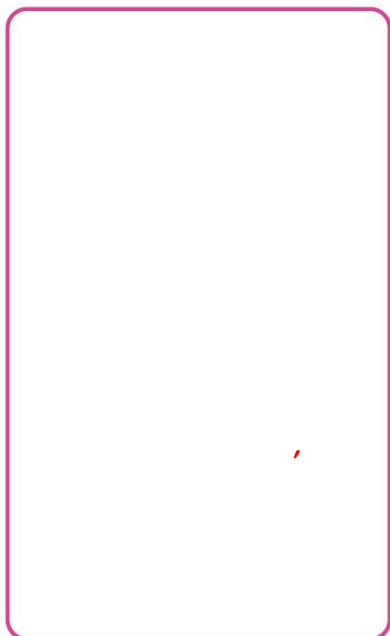


# Menus

Semaine du 25 mai au 29 mai 2026



## Lundi



## Mardi

**Taboulé** 14,6,4

**Poisson meunière**  
13,6,2,4,3,7,11

**Ratatouille** 2,

**Camembert** 2

**Fruit**

## Mercredi

**Melon**

**Roti de dinde**  
13,6,2,4,

**Carottes** 2,

**Cantal** 2

**Cookies** 2,4,1,5,12

## Jeudi

*Végétarien*

**Oeuf mayonnaise**  
14,6,1

**Tarte au fromage**  
2,4,1,

**Salade verte** 6,14

**Fromage blanc** 2

**Fruit**

## Vendredi

**Céleri rémoulade**  
14,6,1

**Poulet rôti** 13,6,2,4,

**Coco sauce tomate** 2,13,6,

**Saint nectaire** 2,

**Crème vanille** 2,



CUISINÉ PAR  
NOS CHEFS



LOCAL



BIO

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement.

⇒ *Bon appétit* ⇒

Liste des 14 allergènes alimentaires :

- |                    |                   |             |              |
|--------------------|-------------------|-------------|--------------|
| 1. Oeuf            | 5. Fruits à coque | 9. Sésames  | 13. Céleri   |
| 2. Lait            | 6. Sulfites       | 10. Lupin   | 14. Moutarde |
| 3. Mollusques      | 7. Crustacés      | 11. Poisson |              |
| 4. Céréales gluten | 8. Arachides      | 12. Soja    |              |

Liste des substituts pour les « sans viandes » :

Oeuf dur, omelette, boulette végétale, steak végétal, nuggets végétaux, légumineuse, steak fromager, quenelle nature.

**SIVU** (Syndicat Intercommunal à Vocation Unique)  
Cuisine centrale mutualisée  
26 avenue Jean Moulin, 63540 Romagnat